

À PROPOS DE

Les Grandes Tables du Monde

David Sinapian, nouveau président de l'association.



© S. de Bourgies



Si les plaisirs de la table sont connus pour rassembler les hommes, délier les langues et être propices au développement des idées, la création des *Grandes Tables du Monde* n'échappe pas à la règle. Car l'association est née, tout comme bon nombre de projets, autour d'une table lors d'un dîner entre amis.

En 1954, six restaurateurs parisiens, Jean Barnagaud (*Prunier*), André Vrinat (*Taillevent*), René Lasserre (*Restaurant Lasserre*), Claude Terrail (*La Tour d'Argent*), Raymond Oliver (*Le Grand Véfour*) et Louis Vaudable (*Maxim's*), s'unissent pour défendre des valeurs de la grande gastronomie et de l'art de vivre sous la bannière « Traditions et Qualité ».

Très vite, les membres fondateurs invitent, pas seulement des chefs, mais des restaurateurs partageant les mêmes valeurs, à les rejoindre. Deux ans après sa création, l'organisme compte dix-neuf membres dont treize en province. Un premier guide est établi et paraît en 1956 : pas de note, pas de critère, il présente simplement les adresses les plus renommées.

© Eric Mercier



Les membres des Grandes Tables du Monde à l'occasion de la célébration des soixante ans de l'association.

« La tradition est un mouvement perpétuel. Elle avance, elle change, elle vit. » Jean Cocteau

Le passage à l'international...

L'engouement dépasse les frontières. Le cercle s'élargit avec l'arrivée des restaurateurs étrangers, engagés dans le même souci de qualité et de respect des traditions.

Partageant la passion du goût grâce à l'excellence des produits, la défense du patrimoine et un sens inné de l'art de vivre au travers de l'élégance de la table et de la perfection du service, tous mettent en valeur les trois métiers de la restauration : la cuisine, la sommellerie, le service en salle.

Ainsi naissent les Grandes Tables du Monde...

Défendant désormais les patrimoines culinaires du monde entier, l'association change de nom dans les années 90 et devient « Les Grandes Tables du Monde ». Une nouvelle dénomination pour une vocation et des valeurs partagées par l'ensemble de ses adhérents, issus des quatre coins du globe.

L'adhésion...

Mais n'est pas membre à la prestigieuse association qui veut. Les prétendants doivent répondre à différents critères tels être parrainé par trois membres au minimum et posséder au moins deux étoiles au guide Michelin sur les trois dernières années.

Les soixante ans...

En 2014, l'association a fêté ses soixante ans, au Bristol à Paris. Cet anniversaire a été l'occasion de renouveler les onze membres du bureau : élu pour cinq ans, David Sinapien de la Maison Pic succède à Marc Haerberlin de l'Auberge de l'III à la présidence de l'association. →

**JEAN COCTEAU,
L'AMI ESTHÈTE ET ÉPICURIEN**

Artiste de génie dans de nombreux domaines, Jean Cocteau était aussi un gastronome et un fin gourmet. Il avait notamment ses habitudes au *Grand Véfour*, où il appréciait l'hospitalité, la qualité, le savoir-faire culinaire de son propriétaire Raymond Oliver. Les deux hommes s'estimaient : le poète illustra des livres de recettes, dessinant la plupart du temps sur les tables, et le grand cuisinier créa des recettes sur les conseils de son ami.

Un jour de 1959, lors d'un déjeuner, Jean Cocteau esquaissa sur une nappe un magnifique coq, installé sur un perchoir et coiffé d'un bonnet phrygien. Ce symbole fort devint rapidement l'emblème de l'association et un signe de reconnaissance des maisons de qualité.

Les Grandes Tables du Monde ont également emprunté à l'homme de lettres une citation en guise de devise : *« La tradition est un mouvement perpétuel. Elle avance, elle change, elle vit. »*



© Eric Mercier

Le nouveau bureau de l'association. De gauche à droite : Pierre Wynants, Jean-François Piège, Laurent Gardinier, Serge Schaal, Yannick Alléno, Maryse Trama, David Sinapien, Sylvie Buhagiar, Heiner Finkbeiner, Antonio Santini, et Marc Haerberlin.



© Eric Mercier

Chefs cuisiniers et restaurateurs lors du congrès annuel des Grandes Tables du Monde.

L'occasion aussi d'accueillir neuf nouveaux restaurants dans cette grande famille de la gastronomie :

- *Ultraviolet* (Shanghai, Chine) et son chef Paul Pairet ;
- *L'Air du temps* (Éghezée, Belgique) de Sang Hoon Degeimbre ;
- *Lorenz Adlon Esszimmer* (Berlin, Allemagne) dirigé par son chef Hendrik Otto ;
- le restaurant *Sur mesure* du *Mandarin Oriental* (Paris) et Thierry Marx ;
- le restaurant *Alexandre* à Nîmes-Garons et son chef Michel Kayser ;
- *Reale c/o Casadonna* (Castel di Sangro, Italie) avec Cristiana et Niko Romito ;
- *Hibiscus* (Londres, Royaume-Uni) et son chef Claude Bosi ;
- *Le Kintessence* à Courchevel ;
- *The Greenhouse restaurant* (Londres) avec Marlon Abela.

Le club sélect international compte donc désormais cent soixante-sept membres sur cinq continents et dans vingt-quatre pays. Les liens d'amitié, de respect, la réciprocité et les considérations

professionnelles sont autant de valeurs chères aux fondateurs et encore cultivées aujourd'hui par l'ensemble des membres.

Le guide 2015

Les adhérents sont présentés dans le nouveau guide des *Grandes Tables du Monde*, sorti il y a tout juste deux mois.

Reconnaisable à sa couverture bleue floquée de son emblématique coq, il est imprimé en trois langues : le français, l'anglais et la langue du pays de la maison présentée.

Le guide 2015 est disponible dans les établissements des membres de l'association.

Édité à 125 000 exemplaires, dans un format élégant et pratique, il nous invite à pousser les portes de ces lieux d'exception. Pour mieux nous séduire, chaque présentation est illustrée de belles photos du restaurant, du chef, de ses spécialités, et accompagnée d'exemples de menus.

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURENCE TEIXEIRA